

Pstrąg z imbirem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg	80 dag
masło	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 22-procentowa	1 szklanka
sok z cytryny	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżka
przyprawa do potraw	2 łyżeczki
żółty ser starty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawione, umyte i osuszone ryby natrzeć przyprawą KUCHAREK. Posypać w środku pieprzem, obtoczyć w mące, usmażyć na rumiano na maśle i przełożyć do żaroodpornego naczynia. Śmietanę wymieszać z imbirem, sokiem z cytryny, mąką, solą oraz pieprzem, zalać rybę i posypać serem. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 20 min. Przed podaniem posypać natką pietruszki.